Weißer Glühwein

Zeit gesamt
5min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Orangen	2 St.
Äpfel, rot	1 St.
Zimtstange	2 St.
Nelken	4 St.
Brauner Zucker	4 EL
Apfelsaft, naturtrüb	200 ml
weißer Rum	4 EL
Weißwein, halbtrocken	600 ml

Zubereitung

Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel

1. Orangen waschen und 1 Orange in Scheiben schneiden. Die andere Orange halbieren und Saft auspressen. Apfel waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und in dünne Spalten schneiden.

2. In einem Topf Orangenscheiben, Orangensaft, Apfelspalten, Zimtstangen, Nelken, Zucker, Apfelsaft, Rum und Weißwein auf niedriger Stufe erhitzen. Weißen Glühwein zugedeckt ca. 30 Min. ziehen lassen. Der Glühwein sollte dabei nicht kochen.

3. Weißen Glühwein in Tassen servieren.

Zum Wohl!

Tipp: Gebe alle Gewürze in einen Teebeutel, so kannst du sie einfach herausnehmen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	247 kcal
Kohlenhydrate	32 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	0 g